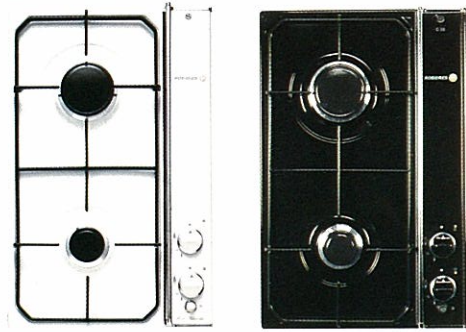
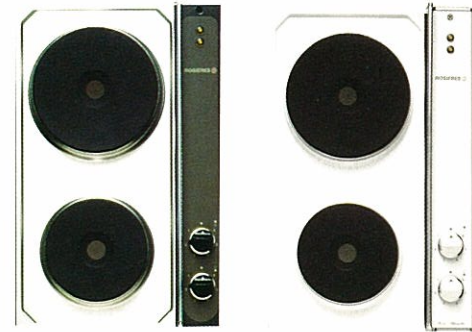
C20 2口のガスコンロ。

コンパクトでスッキリしたコーディネイトができます。

●希望小売価格 ¥72,450（本体価格¥69,000）工事費別

RBホワイト　PNブラック

C22 電気ヒーター式のコンロです。

ワンルームマンションやリゾートマンションに最適です。

●希望小売価格 ¥72,450（本体価格¥69,000）工事費別

INステンレス　RBホワイト

■仕　様

項目 ＼ 機種	ガス・電気コンロ		
	TDS-64	C20	C22
外形寸法W×D×H（mm）	590×510×72	318×500×70	318×500×64
重　量（kg）	9	6	6
ガスバーナ消費量 13A（kW）	4.25×1、2.50×2、1.51×1	3.14×1、1.63×1	—
電気コンロ消費電力（W）	—	—	1,600×1、1,200×1
最大消費量（kW）	10.2	4.77	—
消費電力（W）	1.0	1.5	2,800
外　装	ステンレス及び鋼板ホーロー	鋼板ホーロー	ステンレス及び鋼板ホーロー
トップカバー装着	可・オプション（白・黒）	不可	不可
電気定格	単相100V・50/60Hz		単相200V・50/60Hz
電気接続（コンセント）	単相100V・10A		単相200V・15A
ガス管接続（金属可とう管）	R1/2（PT1/2）		—
ガス種別	天然ガス・液化石油ガス（LPG）		—
トップバーナゴトク	鉄製ホーロー仕上げ		—

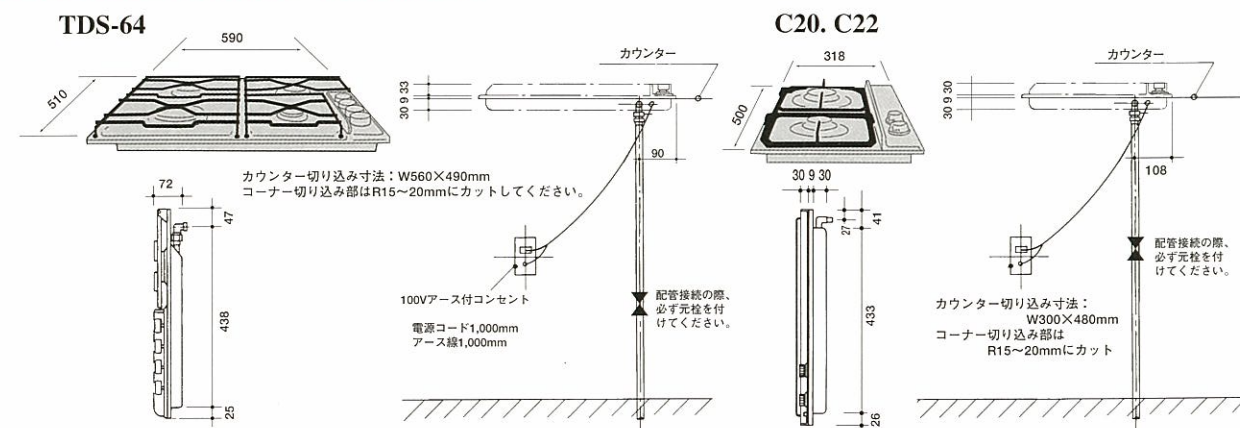
⚠安全に関するご注意

- ●商品ご購入の時には、取扱説明書を必ず受け取り、ご使用前によくお読みの上、正しくお使いください。
- ●商品の設置には専門の工事が必要です。ご購入先または専門業者にご相談ください。工事に不備があると、事故等の原因になることがあります。
- ●ロジェール社は品質・性能向上のために常に製品改良を重ねております。予告なしに仕様変更する場合がありますのでご了承下さい。
- ●当カタログ記載のロジェール製品は家庭用として製造されておりますので商業用には使用しないで下さい。
- ●ロジェール製品は一年間の保証期間を設けています。お買い求めの際、必ず所定事項を記入した保証書をお受け取りになり大切に保管下さい。

■標準切込寸法図およびガス・電源接続位置

TDS-64　C20. C22

総輸入発売元
東京ガス・エンジニアリング株式会社
〒163-1018 東京都新宿区西新宿3-7-1 Tel.03-5322-7505

R70 0311-12-20

CUISINIÈRES TABLES SÉRIES

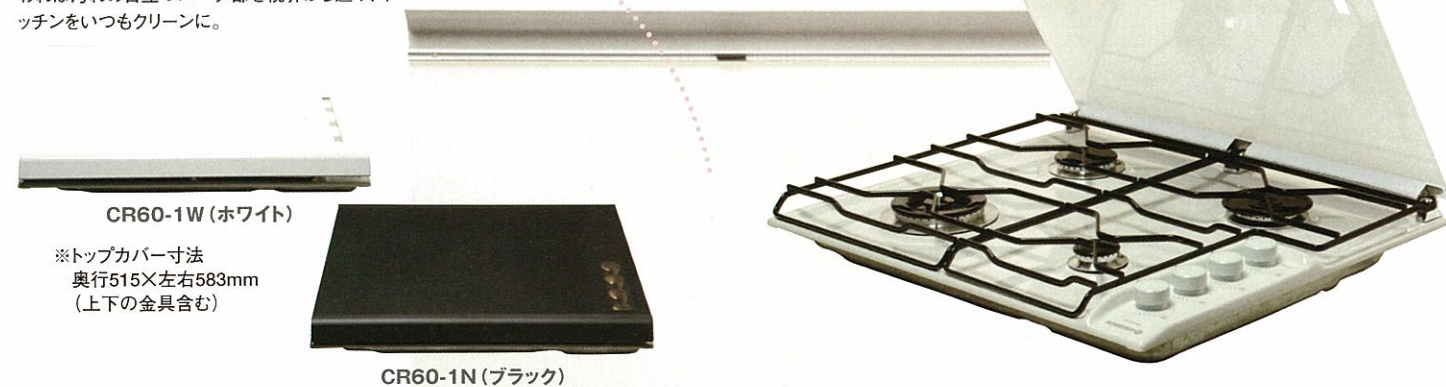
ロジェール ガス・電気コンロシリーズ TDS-64/C20/C22

ビルトインするコンロ。シンプルを極めたロジェール。開閉自在のトップカバー（オプション）取付可能。

トップカバー（オプション）TDS-64モデル
耐熱強化ガラス（ホワイト・ブラック）
※希望小売価格￥14,700
（本体価格￥14,000）取付費別途
クッキング中は壁面の汚れ防止カバーとして、終われば汚れの目立つバーナ部を視界から遮り、キッチンをいつもクリーンに。

CR60-1W（ホワイト）

※トップカバー寸法
奥行515×左右583mm
（上下の金具含む）

CR60-1N（ブラック）

テーブル部のカラーは2色
（ステンレス・ホーローホワイト）
フラットなテーブル部は煮こぼれしてもお手入れが簡単です。

ハイカロリーバーナ TDS-64モデル
4.25kW（13A仕様）
いため物など強火のお料理に最適です。

厚み3cm。設計自由なビルトインタイプ。
本体部分をキッチンユニットにぴったり組み込めるビルトインタイプ。コンパクト設計ですから、キッチンユニットにすっきりと収納することができます。本体の下部は、ガス接続のことを考慮すれば引き出し収納や別の機器類をセットすることもできます。

3cm

※写真〈TDS-64モデル〉

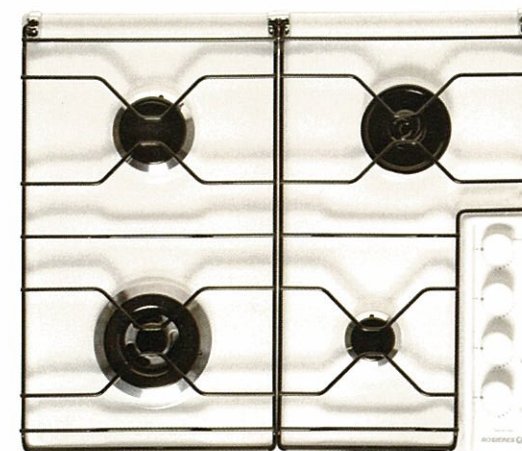
Simple &Flat &Clean

ロジェールの技術の枠を結集した、ビルトイン・コンロシリーズ。

ロジェールのコンロシリーズ。シンプルなデザインと、その中に盛り込まれた卓越した機能が世界中のミセスに評判。表面は高級感のあるホーロー仕上げのホワイトと、ステンレスを用意しました。カラーもキッチンユニットや、ワークトップのカラーに応じて選択することができます。

TDS-64 （立ち消え安全装置付き）

●希望小売価格 ￥120,750（本体価格￥115,000）工事費別

テーブル部のカラーバリエーションは2色。オプションでトップカバーも取り付けられます。大バーナは、いため物も得意のバーナです。

RBホワイト

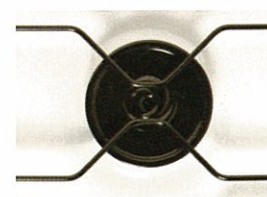
INステンレス

フラットなゴトク、ワンタッチ点火

ゴトクはフラットだから容器の移動も楽々。しかも点火はワンタッチで操作も簡単です。

二重バーナ（大バーナ部）

大バーナは二重バーナ（外炎・内炎）になっており、鍋の中心部にも熱が行き届き便利です。

ミジョローズバーナ（右奥）

ミジョローズバーナで作られる炎は穏やかで、とろ火料理には理想的です。熱は鍋などの容器の下側に均一な形で分布します。